

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

CONTENIDOS

1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción. 2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos. 3. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

